



ATTYLET® CLASSIC - fortykningsmiddel

Varenumre/salgsenheder:

- 3801230 - karton à 6 dåser x 500 g
- 3801390 - spand à 4,5 kg
- 3801340 - spand à 2 kg

Ingredienser:

Modificeret stivelse (E1422), maltodextrin, fortykningsmiddel: guar gummi

Anvendelsesmuligheder:

- Fortykning af supper, puréer, saftvand, juice
- Let opløseligt i alle former for kolde og varme væsker
- Anvendes direkte fra emballage

Dosering:

Vejledende dosering pr. 100 ml

| | Let fortykket konsistens* | Moderat fortykket konsistens* | Meget fortykket konsistens* |
|---|---------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Kaffe, the, saft, juice, vin, drikkebouillon/klarsuppe m.m. | 5 g ~ 10 ml | 7 g ~ 15 ml | 9 g ~ 20 ml |
| Sødmælk, kakao m.m. | 5 g ~ 10 ml | 7 g ~ 15 ml | 10 g ~ 20 ml |
| Koldskål, drikkeyoghurt, kærnemælk, legerede supper m.m. | 0 g | 3 g ~ 5 ml | 5 g ~ 10 ml |
| Yoghurt, ymer m.m. | 0 g | 2 g ~ 5 ml | 5 g ~ 10 ml |

Attylet Classic drysses direkte i de anvendte retter, og der røres straks rundt, hvorved en ensartet og homogen fortykning opnås.

*Kilde: Anbefalinger for den danske institutionskost – Fødevarestyrelsen (indeholder nærmere definition)

Generel info:

- Meget fin jævn og cremet struktur med hurtig vandoptagelse uden kogning
- Meget god klarhed af udrørt masse
- God stabilitet ved frysning og optøning
- God stabilitet ved både lav og høj temperatur

Næringsværdi pr. 100 g:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Energi: | 1570 kJ / 370 Kcal |
| Fedt: | 0 g |
| heraf mættede fedtsyrer: | 0 g |
| Kulhydrat: | 90 g |
| heraf sukkerarter: | 1,3 g |
| Kostfibre: | 4 g |
| Protein: | 0-1 g |
| Salt: | 0,27 g |
| Fosfor: | 625 mg |
| Kalium: | 160 mg |

Opbevaring: Tørt i tætsluttende emballage

Holdbarhed: 14 mdr. fra Produktionsdato

September 2018

